

---

FRITSCH, Susanne, *Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts*

Klaus Krönert

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/ifha/1802>

DOI : 10.4000/ifha.1802

ISSN : 2198-8943

**Éditeur**

IFRA - Institut franco-allemand (sciences historiques et sociales)

**Référence électronique**

Klaus Krönert, « FRITSCH, Susanne, *Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts* », *Revue de l'IFHA* [En ligne], Date de recension, mis en ligne le 01 janvier 2009, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/ifha/1802> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/ifha.1802>

---

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

©IFHA

---

# FRITSCH, Susanne, *Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts*

Klaus Krönert

---

- 1 Dans la plupart des sociétés, la nourriture occupe une telle importance qu'il n'est pas étonnant de constater qu'elle soit aujourd'hui de plus en plus intégrée aux recherches sur l'histoire culturelle. Dans une telle perspective, S.F. a essayé de confronter les normes et les idéaux que les ecclésiastiques du Moyen Âge se sont fixés, aux repas qu'ils ont réellement pris. En effet, le sujet du livre – et il est important de le souligner – est plus large que le titre le laisse supposer : l'auteur ne s'intéresse pas uniquement aux moines et aux chanoines du XIVe s., mais elle tire aussi des exemples de la cour papale d'Avignon, et elle présente, dans son ensemble, un développement, qui trouve, au XIVe s., un certain aboutissement. Étant donné que les sources, et notamment les livres des comptes, sont relativement rares, S. Fritsch ne se limite pas un territoire géographique précis : elle a exploité des documents originaux des régions du Danube, des Alpes, du Midi et du Sud de l'Italie sans pour autant pouvoir prétendre donner une vision d'ensemble de l'espace européen. Toutefois, les règles de vie auxquelles les clercs du Moyen Âge se sont soumis assurent des résultats relativement homogènes et cohérents.
- 2 D'abord, S.F. décrit de manière minutieuse les cuisines des établissements ecclésiastiques, ainsi que leur fonctionnement : la description des emplacements, des équipements et des annexes y figure autant que la présentation des responsables, des assistants et d'autres personnes chargées de tâches particulières et l'exposition de problèmes spécifiques tels que l'approvisionnement des cuisines et l'évacuation des eaux usées. Ensuite, elle s'intéresse à tous ceux qui mangent dans les réfectoires : les moines et les chanoines, bien sûr, mais aussi les hôtes, clercs séculiers et laïcs, nobles et pauvres. Enfin, la partie principale du livre est consacrée aux produits alimentaires, leur conservation, leur préparation et leur consommation vues à la lumière des règles et des coutumes. S.F. montre ainsi que les clercs connaissaient une diversité relativement grande d'aliments, que les produits importés, comme l'huile au nord des

Alpes, n'était pas toujours aussi chers et exclusifs qu'on le pense, et que les restrictions alimentaires lors des périodes de jeûne, pendant lesquels un repas par jour était accordé, concernaient la viande, les œufs et les produits laitiers. Une ascèse, se limitant à une nourriture crue, telle que les ermites la pratiquaient, n'était jamais l'objectif des moines et des chanoines du Moyen Âge. La présentation des clercs sous- ou suralimentés fait, semble-t-il, le plus souvent partie des récits de propagande et de polémique. Le livre de S.F. se termine par une vaste bibliographie et un glossaire, car le vocabulaire latin relatif à la nourriture s'avère très spécifique. Il représente ainsi non seulement une lecture fort intéressante, mais aussi un instrument de travail très utile.

- 3 Klaus KRÖNERT (Université Charles-de-Gaulle – Lille III)